

Hoch-Alp Heufrutt

Angaben zur Hart-Käse-Fabrikation

Spezifikation: Obwaldner Alpkäse

Fabrikationsart: Traditionell mit dem Hänge-Kupferkessi am offenen Holz-Feuer,

Milch: Kuh-Rohmilch

Abendmilch, auf 10 ° C abgekühlt / Morgenmilch, kuhwarm

Fabrik.-Zeit: Ca. 3, 5 h / Brenntemperatur 52 °C / Presszeit 18 h

Salzbad: Salzgehalt 21 ° Bé / Salzbad- Dauer 72 h

Lagerung: 1. Woche im Milch-Huis 8-12 °C, liegend

2. bis ca. 12 Woche im Holz-Spycher, trocken, 12-18 °C liegend

ab ca. 13. Woche im Holz-Spycher, trocken, 12-18 °C stehend

Pflege: 1. + 2. Woche, täglich wenden und trocken abreiben

3. bis 5. Woche, alle 2 Tage wenden und trocken abreiben

6. bis 13. Woche, wöchentlich 2 x wenden und trocken abreiben

ab 13. Woche, wöchentlich 1 x um eine viertel Drehung drehen

und je nach Bedarf, trocken abreiben

Reifezeit: Alpkäse mild, 6-12 Monat

Alpkäse kuschlig und würzig 12-24 Monat

Hobelkäse, 24-36 Monat